

Le Monde Events



The World's Cuisine

Willkommen

Bei uns im Le Monde begibst du dich auf eine kulinarische Weltreise. Unsere Signature-Speisen – innovative Interpretationen regionaler Gerichte – führen dich rund um die Welt und bieten dir jeden Tag ein abwechslungsreiches Genusserlebnis.

Um deine kulinarische Reise abzurunden, findest du bei uns Biere, Weine, Cocktails und Spirituosen aus allen Weltregionen.

Lage und Anbindung

Gleich beim Bahnhof Stettbach gelegen, erreichst du uns innert wenigen Minuten vom Stadtzentrum Zürich, dem Flughafen und der Agglomeration Glattal. Dank Autobahnanschluss und Parkplätze in unmittelbarer Nähe zum Lokal, ist auch die Anreise von weiter her mühelos möglich.

le-monde.ch





los geht's!

Wir bieten dir die perfekte Location für jeden Event – Firmen-Apéros, Abschiedsfeiern, Geburtstage, Weihnachtsessen und vieles mehr. Auf den nachfolgenden Seiten findest du das passende Package und Budget. Gerne unterbreiten wir dir auch ein massgeschneidertes Angebot.

Unser Lokal

62 Sitzplätze im Innenraum, inkl. Lounge-Bereich	Offener, heller Raum mit Sicht auf Bahnhofsplatz
76 Sitzplätze auf den Terrassen	Moderner, dekorativer Innenraum; blühende Terrasse
DJ auf Anfrage	Barinfrastruktur vorhanden – für Parties geeignet
Bluetooth-Lautsprecher	Hohe Decken, schallabsorbierend

Nach deiner Kontaktaufnahme vereinbaren wir ein Treffen, um deinen Anlass zu besprechen und weitere Fragen zu beantworten. Auf deine Nachricht freut sich:

Nicole Wittmaier • info@le-monde.ch

Als Alternative darfst du auch gerne das Kontaktformular auf unserer Website [le-monde.ch](https://www.le-monde.ch) benutzen.

Apéro

Gesellschaften stehen zahlreiche Snacks, Häppchen und Platten zur Auswahl.

Apéro-Platten

pro Platte

Apéro-Platte

20.00

Oliven, Tomaten, Käse, Schüblig

Apéro-Platte «Special»

29.50

Oliven, Tomaten, Käse, Schüblig und Meatballs oder Falafel

Platten für Gästegruppen ab 20 Personen

pro Person

Charcuterie-Platte

27.00

Schinken, Salami, Rohschinken, Aufschnitt, Cracker, Humus zum dippen, Birnenbrot, Nüsse, getrocknete Früchte, Oliven, Käsesorten, grilliertes Gemüse

Vegi-Platte

27.00

Gemüse-Stängeli, Früchte, diverse Käsesorten, Humus, Dipsaucen, Birnenbrot, Nüsse, Oliven, grilliertes Gemüse

Süsses

Nebst unseren Desserts ab Menü, bieten wir auf Wunsch auch besondere Süssspeisen an.

Süsses

Stück

Gelato

Kugel / Portion

Hausgemachter Zitronen-Cake

4.90

1 Kugel

3.90

Hausgemachter Schoko-Cake

4.90

2 Kugeln

6.90

3 Kugeln

9.90

Portion Rahm

1.00

Alle Preise in diesem Dokument sind in Schweizer Franken (CHF) und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Packages

Unsere attraktiven Pauschal-Packages für Ihren Anlass ab 20 Personen.

Package	pro Person
Getränke-Pauschale	25.00
Nur in Kombination mit einem der nachfolgenden Packages: Wasser (mit/ohne), Hauswein Rot/Weiss/Rosé*, während 2 Std. (Beginnzeit nach Wunsch)	
Apéro Sélection	14.50
Snacks: Käsewürfel, Oliven, getrocknete Tomaten • Häppchen: Falafel mit Hummus oder Meatballs mit Salsa • Gemüse-Sticks mit Dip • gesalzene Nüsse und Knabbermix	
Basics	30.00
Apéro: Oliven, Käsewürfel und gesalzene Nüsse	
Dinner: Buffet mit zwei unserer Signature-Speisen (mit Fleisch oder vegetarisch)	
Classic	45.00
Apéro: Platte mit Oliven, Tomaten, Käse, Schüblig	
Vorspeise: Gemischter Salat mit Hausdressing	
Dinner: Buffet mit drei unserer Signature-Speisen (mit Fleisch oder vegetarisch)	
Gourmet	60.00
Apéro: «Special»-Platte mit Oliven, Tomaten, Käse, Schüblig und Meatballs oder Falafel	
Vorspeise: Gemischter Salat mit Hausdressing	
Dinner: Buffet mit drei unserer Signature-Speisen (mit Fleisch oder vegetarisch)	
Dessert: 1 Kugel Gelato nach Wahl	
All-In	85.00
Apéro: «Special»-Platte mit Oliven, Tomaten, Käse, Schüblig und Meatballs oder Falafel	
Vorspeise: Gemischter Salat mit Hausdressing	
Dinner: Buffet mit drei oder vier unserer Signature-Speisen (mit Fleisch oder vegetarisch)	
Dessert: 2 Kugeln Gelato nach Wahl oder 1 Stück Cake nach Wahl	
Getränke: Wasser (mit/ohne), Hauswein Rot/Weiss/Rosé* während 3 Std. (Beginnzeit nach Wunsch)	

*Unser Hauswein variiert nach Saison und Verfügbarkeit.

Menü

Wir bieten dir auch à la carte-Service an. Unser komplettes Menü findest du unter le-monde.ch.
Die hier aufgeführten Preisspannen unseres Getränkesortiments dienen zur Übersicht.

Übersicht unseres Getränkeangebots

Preisspanne

Biere

5.40–7.90

Offenausschank und diverse Flaschenbiere, inkl. nichtalkoholische Optionen

Aperitifs & Bitters

7.50–12.50

Gespritzter Weisswein, Rosé Spritz, Aperol Spritz und vieles mehr

Cocktails

8.00–19.50

Shots, Klassiker wie Negroni oder Caipirinha oder auch Virgin Cocktails

Wein & Schaumwein

Glas 8.00–19.50

Wein oder Schaumwein aus all den bekannten Regionen

Flasche 36.00–95.00

Spirituosen

4cl 7.50–13.00

Wodka, Rum, Whisky, Gin, Grappa und Tequila

Kaffee & Tee

4.50–5.50

Espresso, Café Crème & Co. sowie zahlreiche Teesorten

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Bedingungen & Gebühren

Verlängerte Öffnungszeiten

Bei einer Verlängerung unserer Öffnungszeiten wird pro Mitarbeiter und angefangener Stunde eine Pauschale von CHF 40.– verrechnet.

Mitgebrachte Dekorationsartikel

Mitgebrachte Dekorationsartikel müssen am gleichen Abend oder am nächsten Tag zwischen 9:00–10:00 Uhr abgebaut und entsorgt, bzw. mitgenommen werden. Wird dies von der Kunden nicht gemacht oder gewünscht, dass dies von uns erledigt wird, wird ein Unkostenbeitrag von CHF 100.– in Rechnung gestellt.

Mitbringen alkoholischer Getränke

Bei mitgebrachten alkoholischen Getränken, berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.– pro Flasche und bei Spirituosen ein Zapfengeld von CHF 40.– pro Flasche.

Änderung der Gästezahl

Änderungen der Gästezahl berücksichtigen wir gerne bis zwei Arbeitstage vor deinem Anlass. Bitte beachte, dass die Anzahl Personen verrechnet wird, die zwei Tage vor Veranstaltung bekannt ist.

Absagen und Rückerstattungen

Für Absagen, die später als 3 Wochen vor Beginn der Veranstaltung mit exklusiver Nutzung des Raumes erfolgen, erheben wir eine Ausfallentschädigung. Folgende Beträge werden fällig:

- Weniger als 3 Wochen vor Beginn der Veranstaltung: 25% der reservierten Leistungen.
- Weniger als 5 Tage vor Beginn der Veranstaltung: 50% der reservierten Leistungen.
- Weniger als 1 Tage vor Beginn der Veranstaltung: 100% der reservierten Leistungen.

Annulationen nehmen wir ausschliesslich schriftlich entgegen.